gli darai la salsa verde o vero lagresto verde.

Rouglioni.

Rigli similemente & dalli quello sapor scripto nel capitolo precedente.

Vsolo.

L suo naturale e de frigerlo, ma anchi allesso e bono & arrosto.

Tordo marino.

Allo allessar si e grosso & suc picchiolo faralo friger & p suo sapor gli darai la mostarda.

Agoni dagua dolce.

E rano boni allessi col petrosillo, debotiro & de le spetie, similmente sonno boni fruti col suco daranci di sopra o agresto.

Sardelle.

L suo naturale e de frigerle & ancora le poi arrostir se te piace & mettili a fuso del suco de aranci o agresto mescolato co vn pocho dolio.

I polpi & pesce vile & de no farne stima cocilo adunque como ti par.

Grann.

Alli i quello modo ch e dutto de li ommari nel suo capitolo & co essi danai per suo sapor laieto.

E languilla ne dutto i unaltro capitolo a

abastanza, ma p ricordo, quando metti spezi de languilla adv no adv no nel speto sempre si vol mettir vna foglia di salvia o di lauro tra luno & laltro, voltando il dutto speto tanto ad asoio, quanto sia possibile & spesse volte labagnarai co vna salimora como si duce di sopra fatta. Et qualteri pezi quando ti par presso ch cotta habi vn poca di farina, ouero vn poco di pane grattato co vn poca di canella & sale mescolati i seme le buttirai dextramente sopra languilla p farli co questo amodo duna crosta in torno, ch li dara bon gusto. Et quando e piccola la poi lessar co acqua & vino, hebe, spetie, como e dutto i laltro capitolo di sopra.

Carpioni.

Abi una salamora aquello modo ch si fa alla de li altri pesci salati & subito ch prendi il carpione co si fresco gli buttirai dentro, lasciandolo star p doi di ne la dutta salamora, & poi lo fa friger i bono olio assai e ch sia ben cotto, & aquesto modo poterai conservar li dutti carpioni p vinti di & anco p vn mese & piu facendoli a dio e, rifrigendoli vnaltra uolta, & doi & tre se bisogna, ma nota ch quante piu uolte le frigi ogni uolta p dono piu de la sustantia & deuentano peggior ch questo modo de rifarli solamente se trouasse p farli durare piu essendo gi